

## Жареная баранина с луком (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ на 2-3 порции:

филе баранины - 400 г,  
репчатый лук – 1 шт.,  
**зира (кумин)** – 1 ст.л.,  
**перец чили молотый (пудра)** – 1/4 ч.л.,  
**перец чили молотый (хлопья)** – 1/2 ч.л.,  
соль – 1/2 ч.л.,  
растительное масло – 1 ст.л.



1. Против волокон тонко нарезать ломтиками заранее подмороженную (для удобства нарезки) баранину.
2. Очистить луковицу и нарезать ее на некрупные сектора, а затем разобрать их на слои.
3. Зиру (кумин) измельчить удобным способом (в ступке или в электроизмельчителе). Важный момент – зира нужна свежемолотая.
4. Смешать пудру и хлопья чили вместе.
5. В воке (или сковороде) разогреть растительное масло и быстро обжарить дольки репчатого лука, буквально около минуты.
6. Добавить в вок ломтики баранины и продолжать жарить дальше, периодически перемешивая содержимое вока (сковороды). Баранина с луком дадут сок. Продолжать жарить баранину, пока сок не станет выкипать и его останется совсем немного.
7. Посолить мясо, посыпать смесью из пудры и хлопьев чили. Перемешать содержимое вока.
8. Посыпать молотой зирой и еще раз перемешать содержимое вока. Жидкость должна выкипеть, но мясо при этом - остаться сочным. Нельзя его пересушивать.
9. Готовое блюдо можно подать на стол на обычной сервировочной тарелке, а можно выложить на тебан. В китайских ресторанах это блюдо обычно подают на тебане.